



Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Dept 66

Il Grand Vin di Dave Phinney dal Roussillon

Beschreibung:

Il moderno vino cult Others unisce la competenza californiana di Dave Phinney con il terroir unico del dipartimento 66 nel sud della Francia. Il risultato è un vero e proprio Grand Vin a base di Grenache, in grado di competere con qualsiasi altro vino della sua categoria. Con il suo carattere corposo, riflette perfettamente il suo terroir unico. Esso mantiene bene il calore e fornisce alle radici in profondità le sostanze nutritive necessarie.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo, centro nero. Un sontuoso bouquet di more con note di cioccolato alle nocciole e un accenno di tabacco, oltre a sentori di marmellata di prugne e pan di zenzero: il naso è già una poesia. Al palato la grenache è incredibilmente morbida, il frutto primario è entusiasmante e, nonostante la sua ricchezza, regala un piacere eccezionale alla degustazione. Dave Phinney propone un californiano del Sud della Francia con ancora più complessità e finezza, con aromi di frutta nera in tutte le sfaccettature possibili e un onnipresente calore di Maury, goloso e succoso fino all'ultimo sorso.

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Produzent: Dept 66

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre

Artikelnummer: 0866822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Dept 66

Herkunft: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre
Da bere: da subito fino al 2035
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 15.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.